



Vegamaro

NEGROAMARO SALENTO IGT

Rosso rubino acceso, con olfatto ricco di frutti rossi croccanti, note vegetali, sfumature di spezie dolci ed accenni tostati di tabacco. In bocca si esprime con equilibrio ed un tannino che arricchisce la struttura, rendendo il sorso pieno ed elegante.

Varietà delle uve:

Negroamaro 100%

Gradazione alcolica:

13 % vol.

Produzione per ha – età dei vigneti:

10.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 25/30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

In cantina:

dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C. Il vino ottenuto affina per 3 mesi in barrique di primo e secondo vino.

Durata:

vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 3 anni.

VEGAN


**FEUDI DI
GUAGNANO**
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it